



SERVICIOS DE INSPECCIÓN DE BOSTON
OFICINA DE DESARROLLO ECONÓMICO

GUÍA DE APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTICIOS

Guía para comenzar con su negocio y obtener los permisos, las licencias y las inspecciones

Abril de 2021

Le agradecemos que haya tenido en cuenta la posibilidad de abrir un negocio de alimentos en la ciudad de Boston.

Inaugurar un establecimiento alimenticio implica mucho trabajo. El equipo de la ciudad de Boston está dispuesto a ayudarlo.

Esta guía le ofrece una descripción general y detalla el proceso de inspección y obtención de permisos en la ciudad de Boston. Si tiene preguntas, comuníquese con la [Oficina de Salud](#) del Departamento de Servicios de Inspección (ISD, por sus siglas en inglés) de Boston y el [Departamento de Desarrollo Económico](#), o llame al 311.



City of Boston
Mayor Kim Janey

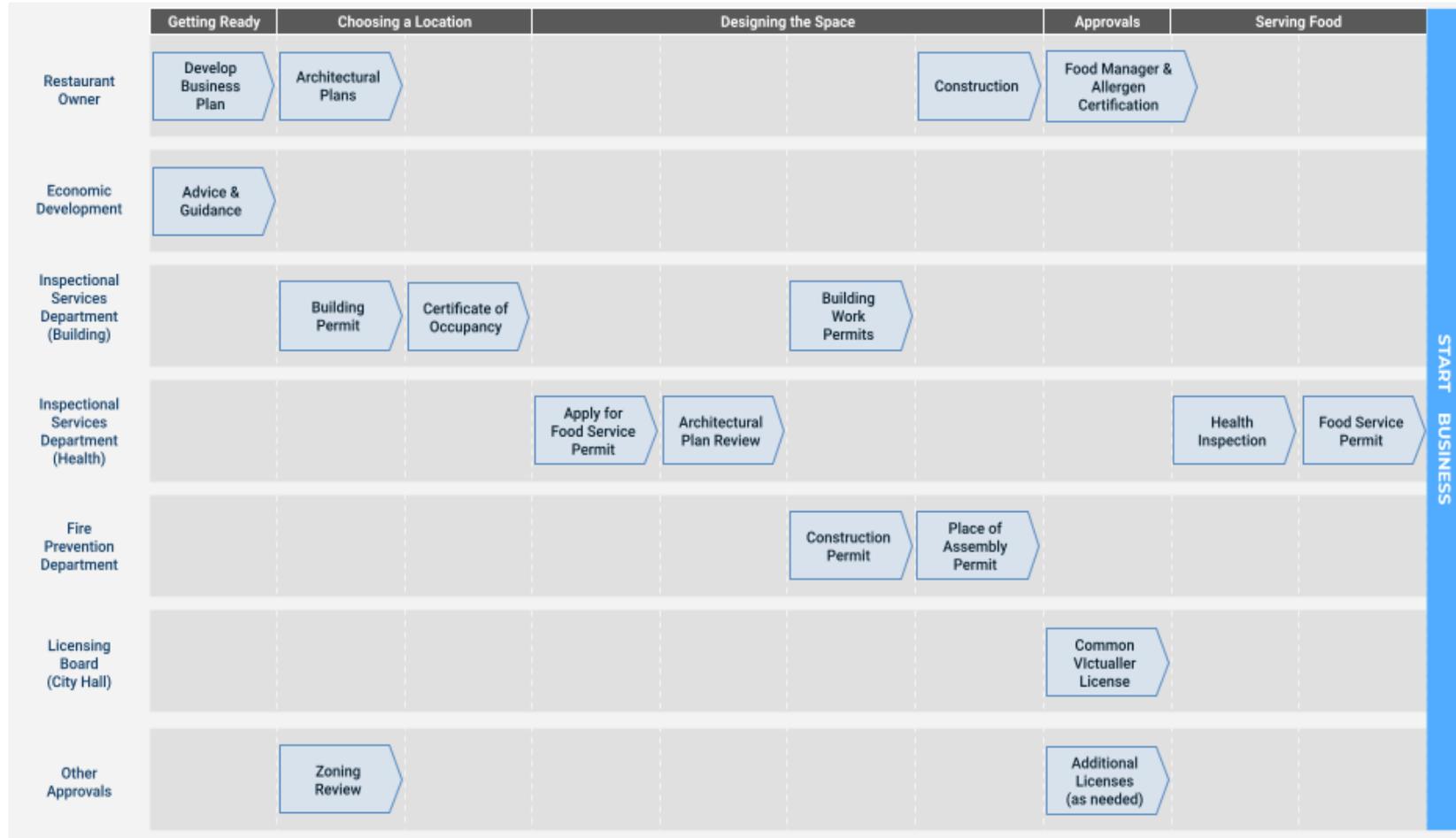


City of Boston
Inspectional Services



City of Boston
Economic Development

GRÁFICO DE DESCRIPCIÓN GENERAL



[Enlace hacia la dispositiva del cuadro](#)

Vertical:

Desarrollo Económico
Departamento de Servicios de Inspección (Edilicia)
Departamento de Servicios de Inspección (Salud)
Departamento de Prevención de Incendios
Junta de Emisión de Licencias (Municipalidad)
Otras aprobaciones

Horizontal:

Preparación
Elección del lugar
Diseño del espacio
Aprobaciones
Despacho de alimentos
Desarrollo del plan de negocios
Planos arquitectónicos
Construcción
Responsable de alimentos y autorización de alérgenos
Asesoramiento y orientación
Permiso edilicio
Certificado de ocupación
Permisos de trabajos edilicios
Solicitud de permiso de servicio alimenticio
Revisión del plano arquitectónico
Inspección de salud
Permiso de servicio alimenticio
Permiso de construcción
Permiso de lugar de instalación
Licencia de proveedor alimenticio común
Revisión de zona
Otras licencias (si fuera necesario)

PASOS

PASO 1

PREPARACIÓN: ENTENDER EL PROCESO Y ELABORAR UN PLAN

- La [Oficina de Desarrollo Económico del alcalde](#) ofrece recursos únicos para todas las empresas de la ciudad de Boston, incluidos el [Equipo de Desarrollo de Pequeñas Empresas](#) y [Boston Main Streets](#); ambos proporcionan los elementos necesarios para comenzar, desarrollar y generar negocios en Boston.
- Comience por comunicarse con el gerente de negocios del barrio (NBM, por sus siglas en inglés). Los NBM son especialistas en pequeñas empresas y pueden orientarlo sobre cómo abrir un restaurante en Boston. [Comuníquese con un especialista](#) para obtener más información sobre la obtención de permisos y licencias, el desarrollo de un plan de negocios, la elección de una ubicación u otros asuntos fundamentales relacionados con el negocio.
- El [Centro de Desarrollo Económico](#) ofrece talleres para aumentar el acceso y las oportunidades, entre ellos una serie de talleres adaptados para negocios alimenticios.

PASO 2

ELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN: ZONAS Y OCUPACIÓN

- Realice una búsqueda de designación de predio para consultar las zonas en línea en el [mapa con capacidad de búsqueda de la Autoridad de Desarrollos Nuevos de Boston](#).
- Consulte si están permitidas, prohibidas o condicionales las modalidades de restaurante, para llevar, comer en un vehículo o espectáculos en vivo en el [Código de Zonas](#) (por distrito barrial en los artículos del 38 al 73).
- Consulte en línea la ocupación y la modalidad legales vigentes de la construcción mediante la [búsqueda de permisos de edificación](#).
- Para cambiar la zona o la modalidad, presente un [formulario extenso](#) en línea y una apelación en la [Junta de Apelaciones por Zonas](#) si la modalidad es condicional o está prohibida en ese lugar.
- Presente una solicitud de permiso edilicio para cualquier construcción necesaria. En el caso de una construcción importante o cambios estructurales, presente un [formulario extenso](#) en línea. Para cambios de menor importancia, presente un

[formulario breve](#) en línea. Para obtener más información sobre los tipos de permisos edilicios, ingrese [aquí](#).

- Para obtener un [Certificado de ocupación](#), presente la [Solicitud del certificado de ocupación](#). Si tiene preguntas, envíe un mensaje a ISDcertificates@boston.gov (consulte los [requisitos del Certificado de ocupación](#) del ISD).
- Una vez que haya concretado el alquiler, comuníquese con el gerente de negocios del barrio para analizar la ayuda en cuanto a [carteles y mejoras de la fachada](#) para su negocio.

PASO 3

DISEÑO DEL ESPACIO: APROBACIÓN EDILICIA Y DE CONSTRUCCIÓN

Presente los planos para revisión y obtenga la aprobación de la Oficina de Salud del ISD para el diseño del restaurante antes de cualquier construcción o modificación. En ese momento, solicite el [permiso de salud](#), pague el permiso y proporcione 4 conjuntos de planos del lugar, las especificaciones de equipos del fabricante para los equipos nuevos que se instalarán de manera que cumplan con las certificaciones de la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF, por sus siglas en inglés) o Underwriters Laboratories (UL), una [Revisión de establecimiento alimenticio](#) y un menú con asesoramiento relacionado con el consumidor (si corresponde). Solicite una cita para revisión de planos por correo electrónico a ISDHealth@boston.gov o llame al 617-635-5326.

Obtenga información sobre el proceso de obtención de permisos de los Servicios de Inspección [aquí](#).

Obtenga información sobre el proceso de solicitud del Permiso de salud para servicios alimenticios [aquí](#).

- La Oficina de Prevención de Incendios (BFD, por sus siglas en inglés) de Boston también requiere permisos para los proyectos de construcción. [Aquí](#) puede encontrar dichas solicitudes y pautas.
- Asegúrese de tener los permisos edilicios, de plomería, gas, eléctricos o mecánicos adecuados mediante el [sistema de solicitud en línea](#) del ISD. Es probable que se exijan solo contratistas autorizados. Obtenga todas las inspecciones obligatorias.

- El [Permiso de lugar de instalación](#) (en caso de que la ocupación sea superior a 50 personas) es emitido por la BFD. Consulte las [pautas](#) y los [requisitos](#) relevantes.
- Certificado de inspección: Presente 3 conjuntos de planos sellados con las aprobaciones de capacidad del ISD y la BFD en el mostrador 3A del ISD; espere la inspección. Descargue la lista de verificación o la solicitud.

PASO 4

APROBACIONES: OBTENCIÓN DE TODAS LAS LICENCIAS Y PERMISOS

- Obtenga una [licencia de proveedor alimenticio común](#) de la Junta de Emisión de Licencias.
- Es necesario que obtenga una autorización como responsable de alimentos emitida por una empresa independiente. [Obtenga más información sobre la autorización de responsable de alimentos.](#)
- Obtenga un certificado de conocimiento de alérgenos. Encuentre más información [aquí](#)
- Según sea su negocio específico, es probable que necesite una o más de las siguientes aprobaciones:
 - [Licencia para espectáculos en vivo](#) o [Licencia para espectáculos que no son en vivo.](#)
 - [Licencia para mesa de billar](#)
 - [Permiso de servicio de cafetería en la acera](#)
 - [Permiso para servicio de estacionamiento](#)
 - [Licencia para despacho de bebidas alcohólicas](#): Para obtener más información, consulte el [sitio web de la Junta de Emisión de Licencias de Boston](#).
 - Solicite una Licencia de limpieza del sitio. Consulte [aquí](#) los detalles.
 - Solicite un [Permiso de colocación de un contenedor de desechos](#): Si mide más de 3 yardas cúbicas, presente un [Formulario de solicitud de permiso anual](#).
 - [Certificado de negocios](#) de la [Oficina de Secretaría de la Ciudad de Boston](#)
 - Las campanas y los conductos de ventilación de la cocina requieren de la revisión de la Oficina de Edificación y la autorización del Departamento de Bomberos de Boston. Para obtener más información sobre los requisitos de mantenimiento de campanas y conductos de uso comercial, consulte el sitio

web de la BFD.

Obtenga más información sobre la Junta de Emisión de Licencias [aquí](#).
Obtenga más información sobre el Código de alimentos en el [sitio web de alimentos minoristas del estado](#).

PASO 5

DESPACHO DE ALIMENTOS: INSPECCIÓN Y PERMISOS PARA SERVICIO DE ALIMENTOS

- A fin de completar el proceso y prepararse para la inspección de salud, proporcione todos los certificados, las licencias o los permisos necesarios restantes.

Son los que se indican a continuación:

- [Certificado de ocupación](#) o un Certificado de inspección
- Su [solicitud de permiso de servicio de alimentos completada](#) Necesita formularios actualizados para los enlaces
- Copia de la Autorización de responsable de alimentos y Autorización de conocimiento de alérgenos
- Su [licencia de proveedor alimenticio común](#)
- Tenga en cuenta lo siguiente: Si no pagó los aranceles en el momento de revisión de los planes, debe traer el pago cuando visite la oficina del ISD. Además, debe traer copias del seguro de compensación de trabajador y el número de identificación fiscal federal o el número de Seguro Social.
- Si todas las cuestiones administrativas están en orden, el ISD establecerá una solicitud de inspección preoperativa. La Oficina de Salud le ayudará a establecer la inspección preoperativa y confirmar la cita. En el momento de la inspección, el inspector de salud se asegurará de que cumpla con el código y responderá a cualquier pregunta que pueda tener.

Oficina de Inspecciones de Salud

1010 Massachusetts Ave.

Boston, MA 02118

Horario de atención: de lunes a viernes, de 8 a. m a 4 p. m. Si paga en efectivo o con tarjeta de crédito, necesita realizar el pago antes de las 3:30 p. m.

LISTA DE VERIFICACIÓN DE INSPECCIÓN

Tener completa esta lista de verificación no garantiza la aprobación de la inspección. Esta información se proporciona para ayudarle a prepararse para las inspecciones necesarias a fin de poder abrir el restaurante. Si tiene preguntas, comuníquese con la [Oficina de Salud a ISDHealth@boston.gov](mailto:ISDHealth@boston.gov) o llame al 311.

INSPECCIÓN EDILICIA: CERTIFICADO DE OCUPACIÓN *(consulte los detalles)*

- Luces de emergencia instaladas y en funcionamiento.
- Salidas de emergencia en caso de incendio en condiciones aceptables.
- Fechas de las etiquetas del matafuego vigentes.
- Limpieza del conducto de uso comercial según la fecha prevista.
- Escaleras con las barandas adecuadas.
- Carteles indicadores de salidas y orientación visibles e iluminados.
- Rociadores en funcionamiento adecuado.
- Sistema de alarma de incendio o detectores de humo.
- Vías de salida sin obstáculos.
- Condiciones generales satisfactorias.

INSPECCIÓN DE INCENDIOS: PERMISO DE LUGAR DE INSTALACIÓN

(consulte los detalles)

- Certificado de inspección del ISD exhibido.
- Permiso de lugar de instalación exhibido.
- Permisos de inflamabilidad en todos los elementos decorativos, mobiliario y acabados de interiores.
- Plano de salida en el lugar que sea coherente con la disposición del mobiliario.
- Salidas de emergencia en caso de incendio sin obstáculos y en funcionamiento.
- Cierre automático de puertas en funcionamiento correcto.
- Puertas de salida con apertura hacia afuera.
- Salidas sin obstáculos orientadas hacia una vía pública.
- Limpieza general aceptable.
- Huecos de escaleras sin obstáculos y con la señalización adecuada.
- Inspecciones del sistema de alarma vigentes.
- Inspecciones de rociadores vigentes.

INSPECCIÓN DE SALUD: PERMISO DE SALUD PARA SERVICIO ALIMENTICIO

Los establecimientos deben garantizar el cumplimiento de los [Códigos de Alimentos](#) y el [Código Federal de Alimentos de 2013](#) con el anexo de 2015 y tener acceso a las reglamentaciones en las instalaciones. ([Consulte los detalles](#))

¿Está preparado para funcionar? Consulte la [Guía de inspección aquí](#)

- La persona que está a cargo (PIC, por sus siglas en inglés), especialista en el rubro, es responsable de supervisar la seguridad alimenticia y adopta las medidas correctivas. La PIC debe estar disponible en todos los horarios de funcionamiento.
- Empleados capacitados en sus tareas y responsabilidades.
- Política de empleados enfermos que informa sobre los requisitos para notificar de una manera que pueda verificarse.
- Fregaderos para lavado de manos separados y accesibles, provistos para la preparación de alimentos, despacho y lavado de utensilios, además de los baños.
- Superficies de contacto de los alimentos con diseño, mantenimiento e instalación adecuados.
- Equipamiento apropiado, según la NSF, para cocinar, mantener los alimentos fríos y calientes, y enfriar de manera adecuada.
- Superficies que no tienen contacto con alimentos diseñadas, mantenidas e instaladas de manera correcta.
- Almacenamiento adecuado de cacerolas y sartenes limpias y sucias.
- Lavavajillas de alta temperatura para higiene o fregadero de 3 compartimientos adecuado con escurridores; equipo de prueba.

CAÑERÍAS Y DESECHO DE RESIDUOS

- Sistemas de agua potable (apta para consumo) y de agua residual conectados de manera correcta a la red. No debe haber retorno de agua residual; debe haber dispositivos de retorno adecuados instalados.
- Cantidad correcta de contenedores de residuos limpios, tapados y en áreas de almacenamiento adecuadas.
- Fregadero para preparación de alimentos provisto para lavado de frutas y vegetales.
- Fregadero para trapeador provisto.

INSTALACIONES FÍSICAS

- Limpias y organizadas.
- Casilleros de empleados para guardado de vestimenta y elementos de aseo personal.
- Almacenamiento suficiente para artículos secos, vajilla, elementos de mantenimiento, productos químicos.
- Accesorio de iluminación arriba de productos alimenticios con elementos de protección instalados de manera correcta.
- Sin evidencia de la presencia de roedores ni insectos.

- Área de almacenamiento externa limpia.
- Áreas de la cocina con la ventilación adecuada e inspección de la campana vigente.
- Consulte la lista completa de infracciones contra el código de salud en el [sitio web de Zonas de Comidas del intendente](#).

CONTACTOS

AGENCIA	SITIO WEB	TELÉFONO EE
Desarrollo Económico Unidad de Pequeñas Empresas	boston.gov/small-business	617-635-0355
Equidad e Inclusión	<i>Obtenga una autorización para su negocio como empresa propiedad de minorías o de mujeres (M/WBE, por sus siglas en inglés) :</i> https://www.boston.gov/departments/economic-development/equity-and-inclusion-office/get-your-business-certified	617-635-3720
Oficina de Edificación del ISD	https://www.boston.gov/departments/inspectional-services/what-building-permit-do-i-need	617-635-5300
Oficina de Salud del ISD	https://www.boston.gov/departments/inspectional-services/health-division	617-635-5326
Junta de Emisión de Licencias de Boston	https://www.boston.gov/licensing	617-635-4170
Oficina de Prevención de Incendios de BFD	https://www.boston.gov/departments/fire-prevention	617-343-3628
Oficina de Entretenimientos	https://www.boston.gov/entertainment	617-635-4165
Secretaría de la Ciudad (Certificado de negocio)	https://www.boston.gov/cityclerk	617-635-4601

Gracias

Equipo de Harvard

Emily Chi, Ian Cutler, Nicolas Diaz, Gavin Jiao, Amy Villasenor

Equipo de la ciudad de Boston

Diane Chalifoux, Rakeya Edwards, Christopher English, Colette Folan, Kelly Mackey, Thomas McAdams, Dan Prendergast, Jessica Thomas, Lisa Timberlake, Reilly Zlab